



Und was gibt's als Nachtsch? Honig-Pudding! [Buchvorstellung]

Description

Weihnachtszeit, Schlemmerzeit! Was kommt denn bei Euch an den Feiertagen auf den Tisch? GÄnsebraten, Kartoffelsalat und WÄ¼rstchen, Wild, Raclette, Fondue...? Aber egal, was es ist: Ein Dessert geht immer, oder? ðŸ˜‰ Und dafÄ¼r habe ich eine leckere Idee.

Bei dem ein oder anderen mÄ¼gen meine Fotos vielleicht Assoziationen zu Spiegelei hervorrufen. Bitte verzeiht mir; das liegt an meinem nicht vorhandenen Garnierungstalent. Das Gelbe ist Honig, kein Dotter ðŸ˜€. Ihr seht hier nÄ¼mlich kÄ¼stlichen Honig-Pudding. Der ist ganz schnell gekocht und so lecker, dass ich mich frage, warum ich bisher noch nie (!) Pudding gemacht habe.

Yeah, ich bin absoluter [Kuchenfan](#) <3 , aber ich sollte auch hÄ¼ufiger die Dessertkeule schwingen. Das Rezept stammt aus „[What's for Pudding](#)“,* von Eva Maria Lipp. Das Buch ist meine neue Pudding-Fundgrube.



Etwas SA/AYes geht immer: Honig-
Nachsch geht immer: Honig-Pudding
Pudding



Honig-Pudding als Weihnachts-Nachtisch

default watermark



Aromatischer Honig-Pudding

Zutaten Honig-Pudding

f r 4 Puddingf rmchen

Mark von 1 Vanilleschote // 80 g Bl ttenhonig (fl ssig) + etwas zum Dr bertr ufeln // 500 ml Milch // 25 g St rke

Zubereitung Honig-Pudding

Die Vanilleschote der Länge nach mit einem scharfen Messer aufschneiden und das Mark herausschaben. Das Mark mit dem Honig zu 400 ml Milch in einen Topf geben, alles gut verrühren und auf dem Herd unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zum Kochen bringen.

Die Stärke in die restliche Milch (100 ml) geben und glatt rühren. Wenn die Honigmilch auf dem Herd kocht, die Stärkemilch eingießen und unter fleißigem Rühren aufkochen lassen, bis der Pudding eine „mollige“ Konsistenz hat (das steht da so und ich habe mich in dieses kleine Würstchen verliebt! ö~€).

Den Pudding entweder in Gläser oder in (vorher mit kaltem Wasser ausgespülte) Puddingwürstchen füllen. In Gläsern: Damit sich keine Haut bildet, zugedeckt abkühlen und fest werden lassen. Nach Geschmack mit Honig beträufeln und dann läffeln und genießen... In Würstchen: Abkühlen lassen, bis sich eine Haut gebildet hat, dann die Würstchen verschließen. Möglichst kalt servieren. Nach Geschmack mit Honig beträufeln und dann läffeln und genießen...

Ganz einfach, oder? Und so lecker! Wirklich, ich verspreche es: Egal, wie viele Würstchen Ihr vorher verdrückt ab, diesen Pudding solltet Ihr Euch nicht entgehen lassen! ö™,

Buchvorstellung „What’s for Pudding“

Ich hatte bisher keine hohe Pudding-Affinität, aber nach Lektüre dieses Buchs gelobe ich Besserung. Ich habe Pudding wohl unterschätzt ö%. Eva Maria Lipp stellt durchgängig „richtige“ Puddingrezepte vor. Täglich aufreien, die Verwendung von Fertigpulver: Nee, das is‘ nicht! Die meisten Rezepte klingen einfach und mein Honig-Pudding ist auch einwandfrei gelungen (jaja, bis auf den Spiegelei-Effekt ö™,) und war dazu sehr leicht und schnell zubereitet. Super für mich als Pudding-Neuling.

Ihr findet die Klassiker wie Karamellpudding, Rotweinputting, Nougat-Krokant-Pudding..., aber auch exotische und kreative Varianten mit Kokos, Lebkuchen, Kürbiskernen, Prosecco... Und jetzt kommt der Clou: Die Autorin räumt auch Pikantem viel Platz ein. In „What’s for Pudding“ gibt’s also nicht nur Desserts, sondern durchaus auch Vorspeisen. Ich mache Euch mal schnell den Mund wässrig: Bergkäse-Speck-Pudding, Erbsen-Pudding, Kresse-Schafskäse-Pudding, Karotten-Ingwer-Pudding... Da schlägt doch jedes Pudding-Liebhaber-Herz höher, oder? Vegetarier und Veganer kommen auch auf ihre Kosten. Manche Rezepte sind gluten- und laktosefrei.

Buchformat und Aufmachung sind edel, das Papier ist richtig schwer und seidig-glänzend. Für mich als Bücher-Liebhaberin, die wahnsinnig gern in solchen Werken blättert und sich inspirieren lässt, ist das ein wichtiger Aspekt. Die Fotografien der Puddings (Puddinge?) sind sehr ästhetisch und appetitanregend.

Die Österreichische Sprache ist auch absolut liebreizend. Die „Übersetzungen“ stehen aber auch gleich dabei: Schlagobers ist Schlagsahne, Staubzucker ist Puderzucker, Hackfleisch ist Faschiertes... sehr charmant! TM, Eine klare Empfehlung für alle Pudding-Schnäbel und die, die es werden wollen – dieses Buch macht in allen Belangen Spaß!

Eva Maria Lipp, What's for Pudding, 22 x 22 cm, Broschur mit Klappen, 96 Seiten, 17,90 €,-

*Das Buch „[What's for Pudding](#)“ wurde mir vom Verlag „[Edition Esspapier](#)“ freundlichweise als Rezensionsexemplar zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Category

1. Dessert
2. Produkttests & Buchrezensionen

Tags

1. Buchrezension
2. Dessert
3. Honig
4. Pudding
5. Vanille

Date Created

14. Dezember 2014

Author

schokohimmel

default watermark